

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ЛЕСОЗАВОДСКОГО  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА С.КУРСКОЕ

СОГЛАСОВАНО

Председатель СМК  
МОБУ «ООШ ЛГО  
с. Курское»

Н.М.Воронина

01.08.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОБУ  
«ООШ ЛГО с.Курское»

Р.Н.Вишняков

01.08.2022 г.

**Положение**  
**об организации питания воспитанников дошкольного**  
**комплекса**  
**Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения**  
**«Основная общеобразовательная школа Лесозаводского городского округа**  
**с.Курское »**

# **Положение об организации питания воспитанников**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения «Основная общеобразовательная школа Лесозаводского городского округа с. Курское» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДК МОБУ «ООш ЛГО с.Курское», определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания**

### **2.1. Способ организации питания**

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим детским садом ответственные работники из числа медицинского работника, воспитателей и иного персонала детского сада.

2.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с МКУ «Управлением образования ЛГО», территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

### **2.2. Режим питания**

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего детским садом.

## **2.3. Условия организации питания**

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется в соответствии с **Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»**.

2.3.3. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- *приказ об организации питания воспитанников;*
- *приказ об организации питьевого режима воспитанников;*
- *меню приготавливаемых блюд;*
- *ежедневное меню;*
- *технологические карты кулинарных блюд;*
- *ведомость контроля за рационом питания;*
- *график смены кипяченой воды;*
- *программу производственного контроля;*
- *инструкцию по отбору суточных проб;*
- *инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;*
- *гигиенический журнал (сотрудники);*
- *журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;*
- *журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;*
- *журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;*
- *контракты на поставку продуктов питания;*

## **2.4. Меры по улучшению организации питания**

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников директор МОБУ «ООШ ЛГО с. Курское » совместно с завхозом, заместителем директора и воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания.

## **3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам**

### **3.1. Обязательные приемы пищи**

3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется четырехразовое питание при продолжительности режима функционирования 10,5 часов. Кратность приемов определяется по нормам, установленным **приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**.

3.1.2. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 9:00.

3.1.3. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным **в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. завтрак с 8.30 – 9.00, второй завтрак 10.30 – 11.00, обед 12.00-13.00, полдник 15.30**.

3.1.4. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи:

- на время воспитательно-образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;
- при переводе или отчислении воспитанника из детского сада;
- при отсутствии в связи с болезнью и отпуском ребенка и др. причинами.

## **3.2. Питьевой режим**

3.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

3.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные **СанПиН 2.3/2.4.3590-20**.

## **4. Финансовое обеспечение**

### **4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания**

4.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- муниципального бюджета.

### **4.2. Организация питания за счет средств родительской платы**

4.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

За присмотр и уход за детьми –инвалидами, детьми – сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулезной интоксикацией, родительская плата не взимается.

4.2.2. Заведующий детским садом издает список воспитанников, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей).

4.2.3. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников формирует два раза в год (на 1 сентября и 1 января) и ежемесячно корректирует ответственный за организацию питания при наличии:

- поступивших воспитанников;
- отчисленных воспитанников;
- переведенных воспитанников.

4.2.4. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

4.2.5. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится в отделении банка, почтовом отделении по указанным в квитанции реквизитам.

4.2.6. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 15-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

4.2.7. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

4.2.8. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания.

## **5. Меры социальной поддержки**

5.1. Компенсация родительской платы предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников детского сада. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- *на первого ребенка – 20 процентов;*
- *второго ребенка – 50 процентов;*
- *третьего и последующих детей – 70 процентов.*

5.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление документов:

- заявления одного из родителей (законных представителей);
- копий свидетельств о рождении всех детей в семье;
- копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка.

5.3. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников заявление родителей (законных представителей) рассматривается в течение трех дней со дня регистрации заявления.

5.4. Списки воспитанников, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом заведующего. В приказ могут вноситься изменения в связи с подачей новых заявлений и утратой льготы.

5.5. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам заведующий детским садом издает приказ об исключении ребенка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

## **6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

6.1. Заведующий детским садом:

- издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада.

6.2. Ответственный за питанием осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

6.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Воспитатели:

- представляют ответственному за питание в детского сада заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками приемов пищи;
- представляют ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных воспитанниками приемов пищи за месяц;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

6.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;

## **7. Контроль за организацией питания**

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах Санитарных правил и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

7.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться *родительской общественностью*. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

## **8. Ответственность**

8.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготы на питание ребенка.

8.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

## Какие мероприятия выполнять в детском саду и школе

Поручите ответственному по питанию изучить новые требования и рассказать о них работникам пищеблока. Предложите использовать обзор изменений. Смотрите его в таблице.

### Обзор изменений в порядке организации питания

| Требование   | Как было  |   | Как стало по новому СанПиН  |
|--|---|---|---|
|  | Детский сад   | Школа   |   |
| Перечень запрещенных для питания детей продуктов     | Перечень состоял из 36 позиций  | Перечень состоял из 41 позиции                            | Перечень состоит из 45 позиций ( <a href="#">приложение 6</a> )   |
| Продукты-заменители                                  | Можно было заменить восемь продуктов на другие. Продукты заменяли на равноценные по содержанию основного вещества |   | Перечень состоит из семи видов продуктов. Исключили хлеб, а яблоки заменили на фрукты.<br><br>Наименование продуктов-заменителей поменяли, установили другую массу. Теперь продукты надо заменять по массе, а не веществу ( <a href="#">приложение 12</a> ) |
| Наборы продуктов на одного ребенка                   | Были рекомендуемые  |   | Стали обязательными минимальными. Вес продуктов изменился ( <a href="#">приложение 7</a> )  |
| Суточная потребность в витаминах и пищевых веществах | Были установлены нормы по четырем показателям   | Были установлены нормы по 15 показателям                  | Установили нормы по 17 показателям. Для школы некоторые показатели заменили, например, цинк на калий.<br><br>Ввели нормы для кадетов ( <a href="#">таблица 1 к приложению 10</a> )  |
| Массы порций блюд                                    | Не было требований  | Была установлена рекомендуемая масса порций для любых уче | Требование обязательно.<br><br>В детском саду установили минимальные и максимальные значения  |



| Требование                                     | Как было   |   | Как стало по новому СанПиН  |
|--|--|---|---|
|  | Детский сад  | Школа   |   |
|  |  | ников   | <p>порций.</p> <p>В школе массу порций скорректировали. Теперь котлета должна весить минимум 90 г, а не 80 г, напиток – 180, а не 200. Изменили наименования приемов пищи, но по смыслу они остались прежними. Например, котлета теперь второе блюдо, а напиток – третье.</p> <p>Определили массу порций для кадетов. Они увеличенные по сравнению с порциями для школьников (таблицы <a href="#">1</a> и <a href="#">2</a> к приложению 9)</p> |
| Общие объемы блюд по приемам пищи              | Были минимальные и максимальные объемы   | Не было требований  | Установили минимальные объемы ( <a href="#">таблица 3 к приложению 9</a> )  |
| Питьевой режим                                 | Три способа: кулеры и кипяченая вода, бутилированная вода                                    | Два способа: стационарные фонтанчики и расфасованная в бутылки вода | Четыре способа: кулеры и кипяченая вода, стационарные фонтанчики и расфасованная в бутылки вода ( <a href="#">п. 8.4</a> )  |
| Питание пищей из дома                          | Запрещали  |   | Разрешили для длительно болеющих детей и нуждающихся в диетическом питании. Для питания надо создать условия ( <a href="#">п. 8.2</a> )   |
| Маркировка разделочного инвентаря              | Использовали конкретные обозначения из СанПиН, например нож для сырого мяса маркировали «СМ» |   | Маркировать инвентарь можно любым способом ( <a href="#">п. 3.2</a> )   |
| Использование работниками одноразовых перчаток | Не было требований   |   | Работники обязаны использовать перчатки, когда готовят порцию блюда, делают салаты и закуски. Перчатки надо своевременно менять ( <a href="#">п.</a>  |

| Требование   | Как было   |  | Как стало по новому СанПиН   |
|--|--|--|--|
|  | Детский сад  | Школа  |  |
|  |  |  | <a href="#">3.4)</a>   |
| Температура блюд                                     | Горячие – от 60 до 65 °С; холодные и напитки – не ниже 15 °С   | Горячие – не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С, холодные супы и напитки – не выше 14 °С | Температура должна соответствовать требованиям технологических документов ( <a href="#">п. 5.2)</a> )  |
| Отделка стен   | Выкладывали плиткой на высоту от 1,5 м, в заготовочной и душевой – 1,8 м   | Выкладывали плиткой на высоту от 1,7 м   | Внутренняя отделка должна выдерживать ежедневную уборку моющими и дезсредствами ( <a href="#">п. 2.16)</a> )   |
| Тара для мытья посуды                                | Ванны для кухонного инвентаря, кухонной посуды, производственного оборудования. В каждой групповой ячейке ванная для столовой посуды | Ванны для кухонной и столовой посуды   | Отдельные ванны для кухонной, столовой посуды, подносов. В производственных цехах отдельные ванны для разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции ( <a href="#">п. 3.2)</a> ) |
| Питание детей в турпоходах и иных природных условиях | Не были установлены  |  | Определили требования к зонам, которые надо выделить. Установили требования к посуде и инвентарю, дежурству детей ( <a href="#">п. 8.7)</a> )  |
| Поход работника в туалет в санитарной одежде         | Надо было снимать одежду перед тем, как идти в туалет  |  | Одежду можно не снимать, если поверх нее надевать халат ( <a href="#">п. 3.4)</a> )  |
| Инвентарь для сырой и готовой                        | Надо было мыть и хранить на рабочих местах   |  | Мыть надо отдельно друг от друга. Хранить также отдельно в производственных  |

| Требование   | Как было                 |       | Как стало по новому СанПиН  |
|--|--------------------------|-------|---|
|  | Детский сад              | Школа |   |
| продукции  |                          |       | цехах ( <a href="#">п. 3.2</a> )  |
| Дети в производстве<br>нных<br>помещениях<br>пищеблока | Запрещали присутствовать |       | Можно привлекать детей к мастер-классам по изготовлению пищи, если обеспечить безопасность продуктов и контролировать процесс приготовления ( <a href="#">п. 2.24</a> ) |

## Не используйте запрещенные продукты

Оповестите работников пищеблока, ответственного по питанию, и других ответственных о новом перечне запрещенных продуктов. Его расширили, некоторые позиции уточнили или исключили ([приложение 6](#) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Полный перечень запрещенных продуктов – [в справочнике](#), а изменения – в таблице.

### Новое в перечне запрещенных продуктов

| Показатель               | Детский сад   | Школа  |
|--------------------------|---|--|
| Исключили из запрещенных | <ul style="list-style-type: none"> <li>Сливочное масло жирностью ниже 72%;</li> <li>примечание, что соленая рыба может быть только сельдь, семга, форель;</li> <li>продукты не домашнего производства, которые принесли на праздник</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Соленую рыбу;</li> <li>закусочные консервы;</li> <li>маргарин, если использовать его для выпечки</li> </ul> |
| Добавили в запрещенные   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;</li> <li>фляжный творог;</li> <li>сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;</li> <li>тонизирующие напитки (в том числе энергетические);</li> <li>жевательную резинку;</li> <li>холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;</li> <li>окрошки и холодные супы;</li> <li>яичницу-глазунью;</li> <li>паштеты, блинчики с мясом и с</li> </ul> |  |

| Показатель | Детский сад  | Школа |
|------------|--|-------|
|            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• творогом</li> </ul>   |       |
|            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Продукты без маркировки;</li> <li>• пищевую продукцию, которая не соответствует техническим регламентам Таможенного союза;</li> <li>• масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое;</li> <li>• соки концентрированные диффузионные;</li> <li>• картофельные и кукурузные чипсы, снеки;</li> <li>• изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в палаточном лагере;</li> <li>• сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности;</li> <li>• молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности;</li> <li>• готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты</li> </ul> |       |
| Уточнили   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Печень, язык и сердце можно использовать только говяжьи;</li> <li>• газированная вода запрещена, даже питьевая</li> </ul>   |       |

«Новый СанПиН по питанию: что изменить в документах и работе». Н. С. Анпеткова

© Материал из Справочной системы «Образование».

Подробнее: <https://vip.1obraz.ru/#/document/16/72175/dfas0i9bfb/?of=copy-356ddc64b4>

## Организуйте питьевой режим новыми способами

Обеспечьте детей водой одним или несколькими способами: установите стационарные питьевые фонтанчики, кулеры, раздавайте кипяченую или расфасованную в бутылки воду ([подп. 8.4.2 п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Если организуете массовые мероприятия длительностью больше 2 часов, у каждого ребенка должна быть бутилированная негазированная вода промышленного производства. Ее объем определите из расчета дневной нормы воды 1,5 литра на одного ребенка ([подп. 8.4.6 п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Требования к каждому способу питьевого режима смотрите в таблице.

### Требования к способам питьевого режима

| Способ                  | Требования  |  |
|-------------------------|-------------|--|
|                         | Общие       | Специальные  |
| Стационарные фонтанчики | Нет         | Чашу фонтанчика надо ежедневно мыть моющими и дезсредствами            |
| Кулеры                  | Необходимы: | Кулеры нужно установить вдали от прямых солнечных лучей. Мыть согласно |

|                 |   |   |
|-----------------|---|---|
|                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• многоразовые или одноразовые стаканы. Количество должно соответствовать списочной численности детей;</li> </ul>  | инструкции, но не реже одного раза в семь дней, с дезсредствами – не реже одного раза в три месяца  |
| Вода в бутылках |   | На воду должны быть сертификаты соответствия  |
| Кипяченая вода  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• маркированные подносы для чистых и грязных стаканов, тара для сбора использованной одноразовой посуды</li> </ul> | <p>Требования к воде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• вылить остатки воды из емкости;</li> <li>• промыть емкость в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополоснуть;</li> <li>• налить чистую холодную проточную воду в емкость;</li> <li>• прокипятить не менее 5 минут;</li> <li>• кипяченую воду охладить до комнатной температуры в емкости, в которой ее кипятили;</li> <li>• выставить воду для детей, отметить время замены в графике;</li> <li>• менять воду через 3 часа</li> </ul> |

### **Создайте условия для питания детей домашней пищей**

Дети, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню либо пищей из дома ([подп. 8.2.3 п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Если родители выбрали второй вариант, создайте особые условия в специально отведенном помещении или месте. Например, в школе место можно выделить в обеденном зале. Обязательное требование – оно должно иметь условия для мытья рук. Оснастите его мебелью: столами и стульями. Количество определите по числу детей, которые питаются домашней едой. Установите технику: холодильник и микроволновку.

### **Маркируйте разделочный инвентарь собственными обозначениями**

Сообщите завхозу, что необязательно использовать специальные обозначения для маркировки кухонного инвентаря ([п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Теперь его можно маркировать любым способом. Например, выделить разным цветом или нанести графические изображения. Главное, чтобы маркировка была четкой и понятной. Также работник вправе использовать старый способ маркировки – обозначать инвентарь словами и буквами.

### **Выдайте работникам халат и обеспечивайте одноразовыми перчатками**

Закупите для работников пищеблока дополнительные средства защиты и санитарную одежду. Выдавать их поручите ответственному по охране труда.

Всем работникам надо выдать по одному халату ([абз. 3 п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Его работники смогут использовать во время посещения санузла. Персоналу, который порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты, обяжите выдавать одноразовые перчатки ([абз. 5 п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Нормы выдачи перчаток не регламентированы, поэтому определите их самостоятельно. У каждого работника должен быть запас, чтобы менять использованные перчатки на новые после санитарно-гигиенических перерывов в работе и если они порвались.

## Какие мероприятия выполнять только в детском саду

В детском саду, помимо основных мероприятий, выполняйте дополнительные. Создайте специальные условия для питания в семейных группах, измените кратность и время предоставления пищи. Подробнее – в таблице.

### Обзор изменений в порядке питания в детском саду

| Требование  | Как было   | Как стало по новому СанПиН  |
|---|--|---|
| Условия для питания детей в семейных группах и группах по присмотру и уходу | Не были установлены  | Установили требования к помещению, оборудованию и продуктам ( <a href="#">п. 8.6</a> )      |
| Режим питания воспитанников   | Определяли по режиму работы группы, но реже одного раза в 4 часа | Регламентировали количество приемов пищи, их наименования ( <a href="#">приложение 12</a> ) |
| Время приема пищи   | Определял детский сад  | Установили конкретное время ( <a href="#">таблица 4 к приложению 10</a> )                   |

## Создайте условия для питания в семейных группах

Теперь, чтобы открыть семейную группу, предварительно проверьте помещения заявителя. У него должны быть созданы условия для питания воспитанников ([п. 8.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Подробнее смотрите в таблице.

### Условия для питания в семейных группах

| Показатель   | Условия   |
|--------------|---|
| Помещение    | Кухню можно использовать и для приготовления, и для приема пищи |
| Оборудование | В наличии должно быть технологическое, холодильное и            |

|                   |  |
|-------------------|--|
|                   | моечное оборудование. Также нужны инвентарь и посуда   |
| Пищевая продукция | <p>Продукцию можно покупать на рынке и в магазине, если на нее есть сертификат соответствия, она маркирована и покупка подтверждена чеком. Документы надо хранить семь дней после того, как продукты закончатся.</p> <p>Готовые блюда и полуфабрикаты можно приобретать у предприятия питания. Покупку надо подтвердить документом</p> |

### Поменяйте кратность приемов пищи

Сопоставьте количество и наименование приемов пищи с новыми требованиями. Если они не соответствуют нормам, измените режим питания воспитанников. Учитывайте два исключения. Второй завтрак можно не предоставлять, если увеличили калорийность первого на 5 процентов ([подп. 8.1.2.1 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). При 12-часовом пребывании детей ужин можно заменить на «уплотненный» полдник ([подп. 8.1.2.2 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)). Подробнее об изменениях – в таблице.

### Изменения в режиме питания воспитанников

| Время пребывания в детском саду, часов |               | Кратность приемов пищи |  |
|--|---------------|------------------------|--|
| Как было                               | Как стало     | Как было               | Как стало  |
| 4                                      | До 5          | 1                      | 2 – наименование приема пищи определяют по времени нахождения ребенка в детском саду |
| 8–10                                   | 8–10          | 3–4                    | 4 – завтрак, второй завтрак, обед и полдник  |
| 10,5–12                                | 11–12         | 4–5                    | 5 – завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин                                    |
| 10,5–12                                | Круглосуточно | 4–6                    | 6 – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин                        |

### Изменение времени приема пищи дошкольниками

| Время приема пищи | Приемы пищи в зависимости от режима группы |             |         |
|-------------------|--|-------------|---------|
|                   | 8–10 часов                                 | 11–12 часов | 24 часа |
|                   |  |             |         |

|             |                |                |                |
|-------------|----------------|----------------|----------------|
| 8.30–9.00   | Завтрак        | Завтрак        | Завтрак        |
| 10.30–11.00 | Второй завтрак | Второй завтрак | Второй завтрак |
| 12.00–13.00 | Обед           | Обед           | Обед           |
| 15.30       | Полдник        | Полдник        | Полдник        |
| 18.30       | –              | Ужин           | Ужин           |
| 21.00       | –              | –              | Второй ужин    |

### **Какие мероприятия больше не выполнять**

Обсудите с работниками пищеблока требования, которые по новым санитарным правилам можно не выполнять. Если необходимо, продолжайте их соблюдать. Однако в ходе санитарной проверки оценивать их исполнение не будут. Отмененные требования – в таблице.

### **Что не требует делать новый СанПиН по питанию**

| <b>Показатель</b> | <b>Что надо было выполнять</b> |
|-------------------|--------------------------------|
|-------------------|--------------------------------|



|  | <b>Детский сад</b>   | <b>Школа</b>  |
|--|--|---|
| Мыть посуду в нескольких секциях ванны                           | В двухсекционных – столовую и кухонную                             | В трехсекционных – столовую, в двухсекционных– кухонную |
| Мыть посуду при определенной температуре                         | Сначала не ниже 40 °С, а затем не ниже 65 °С                       | Сначала не ниже 45 °С, а затем не ниже 65 °С            |
| Хранить чистую кухонную посуду на стеллажах установленной высоты | Не менее 0,35 м от пола  | Не менее 0,5 м от пола                                  |
| Использовать ветошь  | Помещения, мебель и оборудования мыли или протирали ветошью        |   |
| Соблюдать процедуру обработки яиц                                | Яйца обрабатывали в три этапа                                      |   |
| Выполнять специальные этапы при обработке овощей                 | Овощи мыли, готовили и хранили по требованиям СанПиН               |   |
| Выносить отходы, когда ведра наполнятся до определенной границы  | Отходы выносили, если ведра наполнялись не более чем на 2/3 объема |   |

«Новый СанПиН по питанию: что изменить в документах и работе». Н. С. Анпеткова

© Материал из Справочной системы «Образование».

Подробнее: <https://vip.1obraz.ru/#/document/16/72175/dfash9ghty/?of=copy-4b7903264b>